



Danis Knusperkruste

Zutaten:

250 ml Wasser

½ TL Honig oder brauner Zucker

1/4 W. Hefe frisch

400 g Dinkelmehl 630

150 g Roggenvollkornmehl

130 g Naturjoghurt

2 TL Salz

2 TL Sauerteigpulver

10 g dunkler Balsamico Essig

Zubereitung:

Wasser, Honig und Hefe in den Mixtopf geben und 2 Min/37 Grad/St 2 erwärmen.

Alle restlichen Zutaten dazu geben und 3 Min/Teigstufe verkneten.

Den Teig sofort in die große Nixe umfüllen und darin mit Deckel gehen lassen, bis der Teig am Deckel der Nixe anstößt. Das dauert je nach Wetter ca. 1 Stunde.

Den Teig auf der Backunterlage mit Hilfe von Mehl falten und zu einem Laib formen.

Den Laib nun in den bemehlten Ofenmeister legen und mit dem Edelstahl-Streufix gut mit Mehl bestreuen.

Mit dem Mini- Schälmesser kann man nun ein Herzerl oder ein anderes Muster einschneiden.

Den Ofenmeister nun mit Deckel auf das Gitterrost in der untersten Schiene in den Ofen schieben. Erst jetzt den Ofen auf 230 Grad Ober- /Unterhitze anschalten und das Brot 1 Stunde mit Deckel backen.